平成28年7月11日（月）通巻1524号　昭和47年12月11日第3種郵便物認可 毎週月曜日発行（第５月曜日休刊）

週刊 教育資料

2016年7月11日号

No.1394

EDUCATIONAL PUBLIC OPINION

http://www.kyoiku-shiryo.co.jp

〉〉〉好評連載

校長講話【北海道子ども置き去り事件について】西林幸三郎／大阪芸術大学初等芸術教育学科教授

教育問題法律相談【高校生の自殺と災害共済給付制度】佐藤香代／弁護士

危機管理【学校図書館の活用ーアクティブ・ラーニングの具現化のために】佐藤正志／白梅学園大学元教授

▼資料【平成27年度地方教育費調査の中間報告について】
◎文部科学省

▼マイオピニオン【義務教育学校の留意点】
◎貝ノ瀬滋／東京家政大学特任教授

▼潮流【すべての子どもに学ぶ機会を】
◎斎藤幸輔／スタープログラミングスクール代表

▼実践！校長塾【全教職員による学校経営の実践】
◎井口寛隆／東京都武蔵村山市立第五中学校校長

井口寛隆

いぐち・ひろたか◎徳島県生まれ。大学卒業後、東京都内の公立中学校に勤務。足立区、羽村市の中学校で数学を担当しながら、サッカー部の顧問として部活動の指導にも熱心に取り組んできた。その後、東大和市、武蔵野市、国分寺市、西東京市の中学校で教頭（副校長）を経験し、平成23年１月１日付で利島村立利島小・中学校校長に着任。平成26年度から武蔵村山市立第五中学校校長。

管理職必携
安心・安全の新常識

感性の教育としての味覚教育を

石井克枝／子どものための味覚教育研究会会長、淑徳大学教授

「味覚教育」は、１９７４年にフランスのワイン醸造学者のジャック・ピュイゼ博士が提唱したもので、フランスではその後、国内で大きな活動に広がっている。日本でも味覚教育として様々な取り組みが行われている。

私は２０１２年にジャック・ピュイゼ博士と味覚教育について話す機会があり、その「ねらい」をお聞きして、日本で行われている「味覚教育」では伝えられていない大事なことがあると感じた。

もともと味覚教育で大切にしているのは「五感を通して感じる自分を認識し、他の人との違いを認識し、自分自身に向き合っていくこと」である。

つまり、味覚教育によって、子どもたちは実感を伴った理解を深めるとともに、そのように感じる自分自身について認識し、自分に自信を持って主体的になっていくことが期待されているのである。また、食べることは生きる基盤となり、よりよく生きていく力につながっていく。

フランスで生まれた味覚教育のねらいに共感し、このことを伝えるために、「子どものための味覚教育研究会」（ＩＤＧＥ）を立ちあげた。ジャック・ピュイゼ博士により提唱された味覚教育理論を基礎として、日本の食文化、風土、教育に合わせた日本ならではの味覚教育のあり方を考えることを研究会の目的にしている。

味覚を教えるものではない

誤解を恐れずに言えば、味覚教育とは「味覚を教える」ものではない。感性は教えるものではなく、一人一人が感じるものであるからである。むしろ、自分とは異なる感じ方をした他人のことを認めたり、自分らしい感性に自信を持ったりすることが、味覚教育のポイントになる。

従って、味覚教育とは、単に家庭科などで単発的に行う限定的な位置づけでは効果が十分に発揮されない。むしろ、あらゆる教科等で位置付けていくなど、さまざまな教育の機会や体験の中で、少しずつ積み重ねていくことで、感性も育ち、食べ物に主体的に向き合っていく力も育っていく。

今の学校教育では、五感を十分に使った体験の機会が少なくなっているだけに、味覚教育を一つの切り口にして、感性を豊かにしていく教育活動が広がっていくことを期待したいと思っている。

しっかり味わって、表現できているか

何かを食べるときに、しっかり味わうだけでなく、それをきちんと表現できることが大切である。まずは、子どもたちがしっかりと食べ物に向き合っていくこと、そして、味わうことを通して自分自身が感じたことを、自分の言葉で表現していくことである。表現することで記憶にとどめることができるし、より主体的な体験につながっていくだけでなく、「このように感じる自分」への理解も深めていく。

例えば、しっかり味わうことで、普段はあまり意識することがなかった素材（食材）への観察力や理解も深まっていく。

さらに、こうした体験を積み重ねていくことで、表現する言葉自体も徐々に豊かなものになっていく。最初は単純な表現であ

っても、他の子どもの表現なども参考にして、自分が感じたことを言葉による表現も少しずつ豊かになる。他の子どもの意見をしっかり聞くことから、コミュニケーションの力も育っていく。

また、自分が感じたことは自分だけのものなので、自分が感じたことをもとに判断することで判断力が育っていく。同時に、自分が感じたことを言葉で表現することで、他人が自分とは違った感じ方をしていることにも気付く。まずは自分がどう感じたかを通して、自分についての理解を深めるが、同じ食べ物について他の子どもが感じたことの表現を通して、他の人への理解も深まっていく。さらに、味や香り、色、歯ごたえだけでなく栄養や生産者、産地、風土などについても敏感に意識するようになる。

なお、味覚に関する語彙、特に食感や歯ごたえなどテクスチャーに関するオノマトペ（「バリバリ」や「サクサク」など）は、日本語は世界の中でも豊富である。学校での教科学習等でも、言語活動の一環として、味覚に関する豊富な日本語の表現を生かした活動が期待されるところである。

禁止でなく、主体的な態度の養成を

学校現場では、「○○してはいけない」という禁止事項が生活のルールの中に少なく内ないが、しかし、食べることに関して「残してはいけない」などと禁止事項ばかりだと、子どもも楽しく食べることができない。

味覚教育を位置付けることで、嫌いな食材についても、その理由が味なのか、匂いなのか、食感や歯ごたえなのかを自分で理解し、おいしいと感じている友達の声に耳を傾け、「一口だけでも、食べてみようか」と主体的に食べ物に対して向き合う態度が育つことも期待できる。

このような態度が、「食べず嫌い」の解消などにつながることもある。さらに、このような主体的な態度は、単に食べ物だけにとどまらずに、生活全般についても、感じて、判断して表現していく力が育ち、積極的な態度に変化していくのである。ピュイゼ博士も、こうした積極的な態度が「よりよく生きる」という生き方につながることを重視している。つまり、社会性の向上や他者の受け入れ、自己肯定感の向上などにもつながるのである。

特に味覚という感覚は、だれもが毎日食べ物を介し感じることで正解があるわけではなく、一人一人が感じたものは、すべて正解として受け入れられるものである。

従って、教員は、一人一人の子どもが感じて表現したことはすべて受け入れることが大切で、「それは違うのでは」と否定することはせっかくの子どもの感性を台無しにしてしまうことになる。繰り返しになるが、教員が「味覚を教える」のは、ピュイゼ博士が目指した味覚教育とは真逆のものになってしまうのである。

そもそも、ピュイゼ博士が味覚教育の必要性を感じたのは、ワインから感じるものを認識できない人が多くなっていることに危機感を感じて、大人になってからではなく子どものうちから、感じたことを表現する力を磨く必要性を感じたことが出発点になっている。1976年には、味覚教育の学際的な研究を進めるためにフランス味覚研究所を創設している。同研究所で6カ月にわたる研修を受けたフランスの小学校の教員が、現在の味覚教育の中心となって活動している。

なお、本年11月5、6日に東京都千代田区飯田橋で、当研究会主催による「ジャック・ピュイゼに学ぶ味覚教育論入門」という企画がある。ジャック・ピュイゼ博士が直接、味覚教育論について語る機会となるので、関心のある方は、メールなどで問い合わせをいただきたい（idge@interpr.jp、定員になり次第締め切り）。

子どものための味覚教育研究会＝http://idge.jp/